

**MOD 12/02 SPECIFICA PRODOTTO**

■ MGI

Moduli e Allegati

Edizione N° 02  
Data 06.06.2016Revisione N° 00  
Data 06.06.2016Responsabile:  
RGI

CODICE ARTICOLO	<b>712</b>	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	<b>Cappasanta Atlantica ½ guscio</b>	
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA	<b>Pecten maximus</b>	
CODICE FAO ALPHA 3	<b>SCE</b>	
METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA	Pescato Atlantico Nord Orientale – Canale della Manica Orientale	
ATTREZZO DA PESCA	Draghe	
DISPONIBILITA' SUL MERCATO	Dicembre, aprile, agosto, su ordinazione	
ASPETTO ESTERIORE	Conchiglia ondulata, di colore chiaro e forma caratteristica	
DIMENSIONI	≥ 100 mm	
ODORE	Delicato, gradevole e salmastro	
PIENEZZA	Polpa che riempie la cavità palleale almeno del 30 %	
IMBALLAGGIO	Cassette in legno o plastica da kg. 3 dotate di etichetta. I materiali d'imballaggio sono tutti rintracciabili e adatti a venire a contatto con gli alimenti come da normativa vigente. Confezioni integre. Pedane imballate con cellophane	
DICITURA ETICHETTA FRONTE/RETRO	FRONTE: proprietario del prodotto: indirizzo e sito internet, certificazioni, bollo CE, questo bollo sanitario non è valido qualora la confezione sia aperta e il prodotto venduto sfuso. Potrebbe contenere tracce di crostacei. RETRO: Nome commerciale, nome scientifico, codice alfa3, metodo di produzione, zona di cattura, linea di confezionamento, data di confezionamento e numero di lotto leggibili e aggiornati. Peso da riscontrare alla vendita (tara g 10). Questi molluschi devono essere vivi al momento dell'acquisto. Conservare a 4-6 ±2°C. Trasporto e conservazione non devono pregiudicare qualità e vitalità del prodotto. Consumare previa cottura a 100C per 2'	
T° DI TRASPORTO	Che non pregiudichi la vitalità del mollusco (4°C e + 6 °C) Tolleranza: ± 2°C	
<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI, CHIMICI E BIOTOSSICOLOGICI (frequenza analisi c/o laboratorio interno c/o laboratorio accreditato)</b>		
Salmonella	Assente in 25 gr. ( <b>giornaliera</b> )	
Listeria monocytogenes	Assente in 25 gr. ( <b>annuale</b> )	
Vibrio parahaemolyticus	Assente in 25 gr. ( <b>annuale</b> )	
Vibrio cholerae	Assente in 25 gr. ( <b>annuale</b> )	
Virus Epatite E	Assente ( <b>annuale</b> )	
Rotavirus	Assente ( <b>annuale</b> )	
E. Coli	≤ 230 MPN/100 gr. di carne e liquido intravalvare ( <b>giornaliera</b> )	
PSP	≤ 800 µg di equivalente saxitossina/Kg di parti commestibili. ( <b>annuale</b> )	
LIPOFILE	ACIDO OKADAICO, DINOPHYTOSSINE E PECTENOTOSSINE ≤ 160 µg di acido okadaico/Kg di parti commestibili; YESSOTOSSINE ≤ 3,75 mg di equivalente yessotossina/Kg di parti commestibili; AZASPIRACIDI ≤ 160 µg di equivalente azaspiracido/kg di parti commestibili; ( <b>annuale</b> )	
ASP	≤ 20 milligrammi di ac. domoico/Kg di parti commestibili ( <b>annuale</b> )	
Mercurio	≤ 0,5 ppm ( <b>biennale</b> )	
Piombo	≤ 1,5 ppm ( <b>biennale</b> )	
Cadmio	≤ 1 ppm ( <b>biennale</b> )	
Approvata RGI il:	<b>13/03/2017</b>	